

Rezept

Glasierte Erdbeertarte

Ein Rezept von Glasierte Erdbeertarte, am 16.09.2024

Zutaten

180 g Mehl	110 g kalte Butter
Salz	Backpulver
1-2 EL Eiswasser	1 EL Weißwein (ersatzweise 1 1/2 TL Apfelessig)
ca. 600 g Rhabarber (geputzt 450 g)	120 g Zucker
1 EL Speisestärke	Salz
1 Eiweiß (Größe S)	250 g Erdbeeren
80 g Ribiselgelee (Johannisbeergelee)	Butter für die Form
Mehl für die Arbeitsfläche	Backpapier
getrocknete Hülsenfrüchte	

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR EINE TARTEFORM VON 26 CM Ø | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min
Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 200 kcal

Zubereitung

1. Für die Hülle das Mehl mit der Butter in Flöckchen, 1 Prise Salz, 2 Prisen Backpulver, Eiswasser und Wein oder Essig rasch zu einem glatten Teig kneten. In Frischhaltefolie wickeln und 30 Min. kühl stellen.
2. Währenddessen den Rhabarber schälen und in ca. 1,5 cm große Stücke schneiden. In einem Topf mit Zucker, Speisestärke und 1 Prise Salz mischen. Circa 15 Min. ruhen lassen, bis der Rhabarber etwas Saft zieht. Dann kurz aufkochen und zugedeckt bei schwacher Hitze 7-10 Min. köcheln lassen, bis der Rhabarber weich ist und der Saft eindickt. Dabei öfter umrühren, damit nichts anbrennt. Im Topf abkühlen lassen, ohne umzurühren.
3. Den Backofen auf 220° vorheizen. Die Form fetten. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und die Form damit auskleiden, dabei einen Rand formen. Den Boden mehrfach mit einer Gabel einstechen. Im Backofen (Mitte, Umluft 200°) 15 Min. backen, dann 3 Min. abkühlen lassen. Das leicht verschlagene Eiweiß dünn daraufpinseln.
4. Die Erdbeeren waschen, putzen und halbieren oder in Scheiben schneiden. Das Rhabarberkompott auf den Kuchenboden füllen, die Erdbeeren darauf arrangieren. Kurz vor dem Servieren die Erdbeeren vorsichtig mit Ribiselgelee bestreichen. Dafür das Gelee erwärmen, bis es schmilzt und leicht blubbert. Eventuell mit ein paar Tropfen Wasser verdünnen.